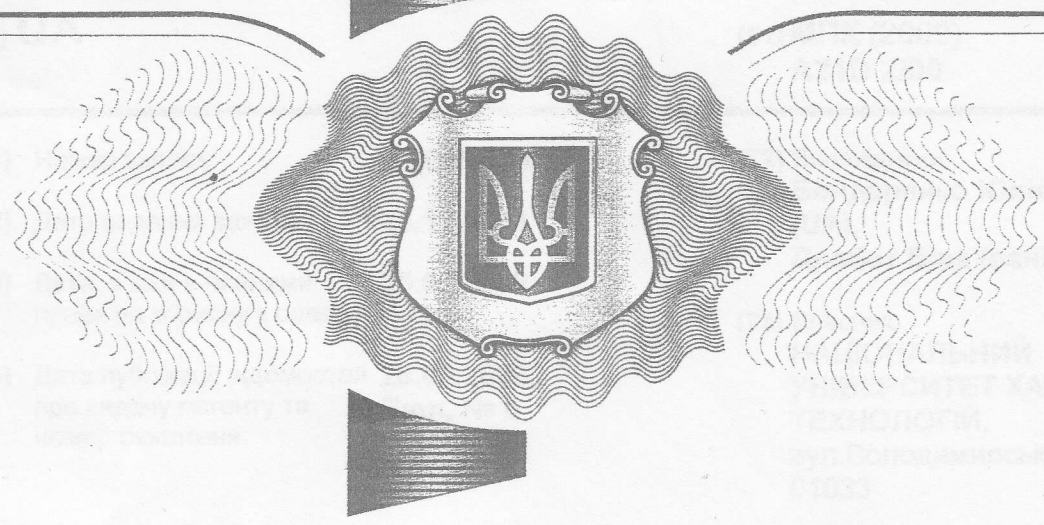


3536

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 40252

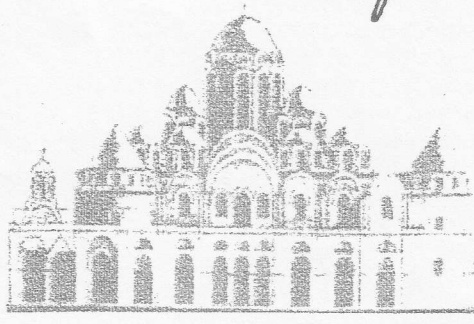
БУЛОЧНИЙ ВИРІБ З МАЛЬТОЗНОЮ ПАТОКОЮ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.03.2009.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



- (21) Номер заявки: **u 2008 13626**
- (22) Дата подання заявки: **25.11.2008**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.03.2009**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.03.2009, Бюл. № 6**

(72) Винахідники:
Бондаренко Юлія Вікторівна (UA),
Дробот Віра Іванівна (UA)

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул.Володимирська,68, м.Київ,
01033

(54) Назва корисної моделі:

БУЛОЧНИЙ ВИРІБ З МАЛЬТОЗНОЮ ПАТОКОЮ

(57) Формула корисної моделі:

Булочний виріб з мальтозною патокою, що містить борошно, дріжджі, сіль, який відрізняється тим, що мальтозна патока використана як заміник цукру при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	98,0-102,0
дріжджі	1,0-3,0
сіль	1,0-1,5
мальтозна патока	2,0-8,0.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40252 (13) U
(51) МПК (2009)
A21D 2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) БУЛОЧНИЙ ВИРІБ З МАЛЬТОЗНОЮ ПАТОКОЮ

1

2

(21) u200813626
(22) 25.11.2008
(24) 25.03.2009
(46) 25.03.2009, Бюл.№ 6, 2009 р.
(72) БОНДАРЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА, UA, ДРО-
БОТ ВІРА ІВАНІВНА, UA
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Булочний виріб з мальтозною патокою, що містить борошно, дріжджі, сіль, який відрізняється тим, що мальтозна патока використана як заміник цукру при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

борошно пшеничне	98,0-102,0
дріжджі	1,0-3,0
сіль	1,0-1,5
мальтозна патока	2,0-8,0.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, до її хлібопекарської галузі, і може використовуватися як виробництво булочних виробів з мальтозною патокою.

Найбільш близьким до заявленого є булки російські круглі [Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. - К.: Руслана, 1998.- 415с], які містять наступні інгредієнти, %:

Борошно пшеничне	100
Дріжджі	1,0
Сіль	1,5
Цукор-пісок	6,0

Недоліком даного складу виробу є підвищена собівартість за рахунок вмісту цукру.

В основу корисної моделі поставлена задача знизити собівартість булочних виробів та при цьому забезпечити виробництво виробів достатньої споживчої якості, знизити їх глікемічний індекс та подовжити термін збереження ними свіжості.

Поставлена задача вирішується тим, що булочні вироби з мальтозною патокою, містять борошно, дріжджі, сіль. Згідно корисної моделі мальтозна патока використовується в якості заміника цукру при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне	98,0-102,0
Дріжджі	1,0-3,0
Сіль	1,0-1,5
Мальтозна патока	2,0-8,0

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Використання мальтозної патоки при виробництві булочних виробів дозволяє провести повну заміну рецептурного цукру.

Внесення в тісто, при приготуванні булочних виробів, замість цукру мальтозної патоки знижує собівартість виробів за рахунок нижчої на 10%, порівняно з цукром, ціни.

Ціна на мальтозну патоку не піддається коливанням «цукрового ринку», а її виробництво відбувається впродовж всього року, не обмежуючись періодом збору врожаю.

Головною задачею при заміні цукру у виробках є збереження смаку, запаху та інших органолептичних та фізико-хімічних характеристик.

Використання мальтозної патоки замість цукру не погіршує смак і аромат булочних виробів.

Мальтозну патоку необхідно вносити в кількості адекватній вмісту сухих речовин цукру. Така заміна не впливає на вміст цукрів в готових виробках.

Мальтозна патока містить велику кількість зброджуваних цукрів (65% і вище), які активно споживаються дріжджами в період вистоювання тістових заготовок, що обумовлює отримання виробів гарної якості.

Наявність в патоці вищих цукрів (31,4%) обумовлює її в'язкість та антикристалізаційні властивості, внаслідок чого вона попереджує черствіння виробів. Тому заміна цукру мальтозною патокою сприяє подовженню тривалості збереження виробами свіжості.

За своїми властивостями для мальтозної патоки характерна стабільність кольоровості і її використання не впливає на колір м'якушки виробів.

(19) UA (11) 40252 (13) U

Крім цього мальтозна патока легко дозується, транспортується і не кристалізується в процесі зберігання.

Приклади підбору складу інгредієнтів булочних виробів з мальтозною патокою наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади підбору складу булочних виробів з мальтозною патокою

Приклад	Мальтозна патока, %	Примітка	Висновок
1	1	Отримують булочні вироби з мальтозною патокою з недостатньо високими споживчими властивостями	Склад булочних виробів з мальтозною патокою не забезпечує належну якість виробів
2	2	Отримують булочні вироби з мальтозною патокою з достатніми споживчими властивостями	Склад булочних виробів з мальтозною патокою забезпечує належну якість виробів
3	4	Рецептура забезпечує отримання булочних виробів з мальтозною патокою стабільної якості. Подовжується тривалість збереження виробами свіжості	Склад булочних виробів з мальтозною патокою забезпечує їх стабільну якість та подовжує тривалість збереження виробами свіжості
4	6	Отримують булочні вироби з мальтозною патокою стабільної якості при проведенні заходів проти адгезії тіста	Склад булочних виробів з мальтозною патокою забезпечує їх стабільну якість
5	8	Отримують булочні вироби з мальтозною патокою достатньої споживчої якості при проведенні заходів проти адгезії тіста	Склад булочних виробів з мальтозною патокою забезпечує їх стабільну якість
6	9	Погіршуються структурно-механічні властивості тіста	Склад булочних виробів з мальтозною патокою не забезпечує належну якість виробів

З таблиці 1 видно, що запропонований в прикладі №3 склад інгредієнтів забезпечує отримання виробів з мальтозною патокою стабільної якості та подовжує тривалість збереження виробами свіжості.

Приклади одержання продукту. Приклад 1.

Для одержання продукту використовують наступне співвідношення інгредієнтів, %:

Борошно пшеничне 100,0

Дріжджі 3,0
Сіль 1,5
Мальтозна патока 4,0

Таким чином, встановлено, що запропоноване співвідношення даних інгредієнтів дозволяє отримати булочні вироби з мальтозною патокою стабільної якості з подовженою тривалістю збереження виробами свіжості та нижчою, порівняно з виробами з цукром, собівартістю.